



NICO SERIES

MARLBOROUGH
2025 SAUVIGNON BLANC

ブドウ栽培

オーガニックの認証を取得している自社畑のブドウと、契約農家のブドウ（オーガニック転換期）を半分ずつ使用しています。

ワイン造り

このワインは、2つの異なる仕込みを組み合わせで造られています。約半分は野生酵母を用い、古樽で発酵・熟成することで奥行きのある味わいに。残りは培養酵母でステンレスタンク発酵を行い、果実のピュアさを引き出しました。それぞれの個性を活かすようにブレンドし、ノンフィルターで瓶詰めしています。

テイastingコメント

爽やかなグレープフルーツ、青りんご、白い花などの爽やかな香り。やさしいフルーツの風味、エレガントでありながらも骨格のしっかりした重厚感のある味わい。通常のカムラセラーズのソーヴィニヨン・ブランのニュアンスもありながらオールドワールドのニュアンスも兼ね揃えたワインです。

保存について

本ワインはノンフィルターで瓶詰しております。品質とフレッシュさを最良の状態を保つため、10～12°C程度の低温保管を推奨します。

特に春以降の気温が高くなる時期は、直射日光や高温環境を避けてください。

畑の産地：Wairau Valley と Awatere Valley

Total acidity：7.0 g

アルコール：12.4%

酒質：ドライ（残糖 4.7 g）

テクニカルノート作成 2026年1月4日

WINE OF NEW ZEALAND
www.kimuracellars.com